



第③章 不完全なカレーライス

第3章 不完全なカレーライス

(1) かけめしの記憶があった

「汁かけ御飯」といって何か耳になじまぬ御飯ですが、武士が政權をとった鎌倉期から室町時代にかけては、幕府のお歴々の日常食であったようです。(略)「こんにち私たちが親しんでいる親子丼や鰻丼など一連の丼ものと称せられる御飯、さらにカレーライスなども一種の汁かけ御飯であります。」

辻嘉一『御飯の本』(婦人画報社「一九六〇年」)

おれが汁かけめしをくわしく知ったのは、この本だった。一九七二年頃だったとおもう。企画会社に所属して、ある大手食品会社のマーケティングの下請け仕事をしていた。

当時すでに辻嘉一さんは有名な懐石料理の大先生だった。おれは、このオヤジが好きでなかった。氣どった言葉つかいのなかに、「むかしはこうでした……」式のうすっぺらなセンチメンタリズム、観念的な説教が鼻についたからだ。料理は現実だ、生活だ、説教じゃなくてスーパーで売っているような安いありきたりのものをどうたべるかではないのかい、という気分だった。この大先生の好きな「シュン」や「素材選びで料理の九割が決まる」なんていう話は、すでにコールドチェーンが発達し、平均化されたものしかおいてないスーパーあたりで一円でも安い買物をするようになった時代に、だからこういう昔話がうけたにせよ、あまりにも幻想的すぎた。むしろ料理の現実をごまかすものだった。

なにしろおれは、海のむこうからドカドカくるようになったシュンなど関係ない、もつとも大衆的で一般的なケチな食材とケチな日常を相手に仕事をしてきたのだ。しかし、好き嫌いはべつで、あの上品ぶつた懷石料理の大家が、ガバガバたべる汁かけめしをとりあげていたのが意外だったし、そこにカレーライスまであったのにおどろいて印象にのこった。

その頃「経済大国」が流行語になった。過激過剰に成長したニッポン株式会社は、海外進出に熱を上げる一方で、国内の勤労大衆にむかってリッチでハッピーな消費のイメージをひろげ、欲望をギンギン刺激した。

欧米のように豊かな《洋風》のイメージで、低消費型の《和風》の生活を貧乏くさいと蹴ちらし、人びとを消費市場に引きずりだす。

まだ地方の寒村では正月にしか白飯をたべられない生活があつたが、都会では「食のファッション化」だった。

料理は生活と実体を離れ、イメージとしての価値を高めた。

インド料理屋やカレーライス専門店の「本場の辛いカレー」を食べ歩き、マクドナルドやケンタッキーやシェーキーズにむらがる。ファミリー・レストラン(当時は「ファミレス」なんていわずに優雅にこういった)でコーヒーにパンにサラダにハンバーグ・ステーキ。それがミミッチイながら、先端のかっこいいファッションであり、生まれたばかりの中流意識の自己確認や自己陶醉や自己主張になった。

欲望は解放され人びとはローンという借金生活に慣れ、リッチでハッピーなライフスタイルをフィードバックした。

オイルショックで「節約は美德」なんていわれたが、ちゃんちゃらおかしい。ハヤリモノに飛びつく文化人の食通談義が食べ物や料理のイメージをひろげ人びとを食の快楽にみちびいた。

一九七三年から翌年にかけて話題になった映画監督の山本嘉次郎さん(黒沢明監督のお師匠様)の著書『日本三大洋食考』も、そういうひとつだった。そこには、カレーライス伝来説の骨格である、インド起源説や語源考や大日本帝国の軍隊から普及したなどのウンチクがあつた。しかし、これをマジメにカレーライスの歴史だなんて、だれもおもわなかつた。当時流行のおもしろおかしい雑学講談としてのしんだ。また、そういうふうに書かれてあつた。

それが、まことしやかなカレーライス史に変貌する。

たしかカレーライスを学校給食の全国統一献立にする異様な日があつたりして、「日本人はカレーライス好き」が、マスコミなどで話題になってからだ。イケケルンルンの高度自己喪失型消費主義が闊歩する一九八〇年代のことである。

それでも、まだ、かけめしの記憶はあつた。マコトとおれがかけめし屋を夢想していた一九八〇年代の前半でも、こんなぐあいに、「かけめしの系譜」は活

字でみられた。

カツ丼も、親子丼も、天井も、芳飯汁かけめし、の系譜につながる。(略)そしてカレーライスも、基本的には同じごはん料理ではないか、と解釈する

江原恵『実践講座台所の美味学』(朝日新聞社一九八三年)

(2) 無視されたかけめし

だがしかし。

カレーの本場はインドだが、日本にはイギリスから伝わったこと、こそ感じだっだろうか。

辛島昇・貴子+アスファルト・ブックス編集部『カレーの身の上

(河出書房新社／一九八六年)

ところが。

日本のカレーのルーツはインドにない。

森枝卓士『カレーライスと日本人』(講談社現代新書一九八九年)

だがしかし。

さてカレーはイギリス料理として日本にもたらされたことはわかったが、イギリスの伝統的な食品ではない。カレーといえばインドが本家ということになっている。

吉田よし子『カレーなる物語』(筑摩書房一九九二年)

おなじく。

カレーライスというものが日本に伝来したのは幕末の開港以後のこととされているが、それはこうしてイギリス化あるいはヨーロッパ化されたカレー粉によるものだった。カレーライスのつくり方を日本に最初に紹介した本は仮名垣魯文の『西洋料理通』と敬学堂主人の『西洋料理指南』で、どちらも明治五(一八七二)年の刊行である。

大塚滋『カレーライスがやって来た』(朝日文庫／一九九二年)

かけめしの系譜は無視されたまま、インドを「本場」や「本家」とする伝来説がはびこった。だが、この伝来説がもつとも騒々しかった最近の十数年でも、なにが伝来したかは明かにされてない。それどころか根本的なくいちがいがあるままなのだ。

たとえば。——『カレーの身の上』は、「カレー」が伝来し日本人が「ご飯」と「合体」させたことになっている。

つまり「カレーも導入当時より、日本食文化の原点であるご飯としっかり合
体、独自のスタイルリライスカレーを創り上げた」という。「日本人は好奇心
旺盛、なんだっ取り入れ、しかも、自分流にアレンジすることを怠らない」
からである。

フムフム、ボクたちは「自分流にアレンジすることを怠らない」人種なんだ、
だからカレーをめしにかけるだけで、ライスカレーをつくることができた。エ
ライ。と、おもうとしよう。

ところが——『カレーなる物語』はこうだ。

「そこでイギリスの王室では最初のカレーをライスカレーという形で召し上が
ることになった。そしてこのライスカレーが大変気に入られて、宮廷のレセプ
ションにも並ぶようになった。こうしてライスカレーはまず当時の宮廷に出入
りする上流階級の人々の間に、次いで産業革命で頭角を現してきた資本家階級
など、生活の余裕のある階級へと広がっていったと思われる」それが日本に伝
来した。「西洋汁かけ飯だから、日本人にはなじみやすかっただろう。もしカレ
ーがライスカレーという形ではなく、単なるカレーという形で日本に来ていた
ら、ここまで普及したかどうか」である。

オイオイ、なさけねえー、ボクたちはカレー汁をめしにかけることも考えつ
かないようなアホバカなのか。と、おもいますね。まるで辛島説とは正反対じ
やないですか。

これはチマタの無名の愛好家たちの気楽なおしゃべりではない。『カレーの身
の上』の著者である「辛島昇東大教授と貴子夫妻」は、「インドカレーのこな
らインドに学べ」の「インド史の権威」と、この本で紹介されている。また『カ
レーなる物語』の著者・吉田よし子さんは、「東京大学農学部卒。農林省農業技
術研究所勤務を経て、一九六六〜八四年、フィリピンに居住」という、なにや
ら《香辛料の権威》というフインキである。

東大関係者以外のみなさんをバカにするようだが、こういうひとたちですら、
こんな調子のカレーライス伝来説なのだ。

本書は、あまりにヒドイ伝来説のカンチガイを、いちいちあげつらねてフン
サイすることが目的ではない。それは日光江戸村やデイズニerlandにむかっ
て「インチキ」というようなものである。それなりの娯楽ファンタジーであろ
う。ただ、それが、そのまま常識になってしまいう状況がブキミなのだ。キモチ
ワルイ。

伝来というかぎりは、伝来したものがはっきりしているはずである。アレン
ジというかぎりは、もとのものがはっきりしているはずであろう。それが……。

成熟する大人の視線。

そもそも料理の誕生なんていうのは、ほとんど混沌のなかである。エジソン

の発明物語のようにはいかない。

チマタに無数にある台所で、同じようなものがくりかえしつくりだされたときに、ようやく誕生といえる。それだって数年でおわることもある。後世、それを歴史とするには、そのくりかえしの再現の現実性や合理性の判断が必要になる。ところが、なんの判断も示されないまま、つくられたかどうかかわからない、古い書物にあった調理法などを年代順にならべて、料理の歴史にしているのはめずらしいことではない。

「食文化史」や「料理史」と称する本に、ナントカ井の「元祖」とかナントカ井の「考案者」なるものが登場する。本人が名乗るのは勝手だし商売としては宣伝だし、好事の話としては楽しいものである。が、いやしくも学問のふりをしている「食文化史」や「料理史」が、そのまま「元祖」だ「考案」だとするのはおかしい。料理の世界には、その種のことを決めるルールもなく、かのフランス料理に獨創性を發揮したエスコフィエですら、料理の発見が認められなくてグチっていたはずだ。なにをもってそのように判断したのか。名前の考案なのか、料理の考案なのか、商品化や製品化の考案なのか、そのぐらいの判断は示すべきだし、成熟する大人は、それぐらいの眼はもつべきだ。

スノツブなグルメが流行とはいえ、いい大人が、低思考ではしやぎすぎだと思ふ。